

Pâté à la viande de Ricardo

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 1h50

Portions: 6 pâtés

Ingrédients

4 oignons, hachés

4 gousses d'ail, hachées

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1,4 kg (3 lb) de porc haché

1,4 kg (3 lb) de veau haché (moi boeuf)

4 pommes de terre, pelées et coupées en dés

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

180 ml (3/4 tasse) de chapelure

2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue

Sel et poivre 12 abaisses de pâte brisée

Préparation

1) Dans une grande casserole, attendrir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter la viande et poursuivre la cuisson environ 15 minutes en remuant pour émietter la viande. Saler et poivrer. Ajouter le reste des ingrédients et poursuivre la cuisson en remuant fréquemment environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à se défaire. Laisser tiédir. Rectifier l'assaisonnement. Couvrir et réfrigérer environ 4 heures ou jusqu'à refroidissement complet.

2) Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

3) Foncer six plats à tarte de 23 cm (9 po). Y répartir la viande. Recouvrir d'une deuxième abaisse. Faire une incision au centre. Bien sceller en écrasant le rebord à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Cuire au four de 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

source: Ricardo modifiée légèrement par ~Lexibule~

truc de Ricardo: Calculez 454 g (1 lb) de viande hachée par pâté à la viande. C'est facile à retenir et cela vous permet de faire la quantité de pâtés désirée. Il suffit seulement de goûter à la préparation de viande cuite pour rectifier l'assaisonnement au besoin.

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule